HENDI
Tools for Chefs

Kontejner GN 1/3 code: 806432

Extra odolné díky speciálně zesíleným rohům, ve kterých jsou vyryté velikosti GN.
Hladké hrany, snadno čistitelné.
Vhodné do konvektomatů, ledniček, bain-marie systémů a chafingů. Nádoba GN 1/3 Kitchen Line se používá pro pohodlné a bezpečné skladování potravin v profesionálním stravování.
Konstrukce z nerezové oceli zajišťuje odolnost i při intenzivním používání nádoby.

Díky vysoké teplotní odolnosti (od -40 °C do 300 °C) je nádoba na potraviny vhodná pro použití v konvektomatech, chladničkách, bemarech a ohřívačích.
Bezpečnost při používání je dále zajištěna zesílenou přírubou kontejneru.
Pohodlné skladování díky možnosti stohování.
Hladké hrany usnadňují čištění nádoby.
Lze mýt v myčce nádobí.
GN 1/3 cateringová nádoba má na přírubě označení velikosti.





SPECIFIKACE

Velikost GN	GN13	Vhodné pro	Kontakt s potravinami, Trouba, Profesionální myčka nádobí, Vodní lázeň
Typ balení	Nálepka	Tloušťka (mm)	0.6
Prodejní množství balení	1	Maximální objem (L)	4
Délka (mm)	325	Využitelný objem (l)	4
Šířka (mm)	176		
Výška (mm)	100		
Měření	(H)100		

PŘEPRAVNÍ SPECIFIKACE

EAN	8711369806432	Šířka exportní krabice (mm)	355
Kód Intrastat	73239300	Výška exportního kartonu (mm)	245
Množství na exportní karton	18	Množství na vnitřní balení	6
Prodejní jednotky na paletu	504	Země původu	Čína
Délka exportní krabice (mm)	560	Balicí množství GS1	1
Délka vnitřního obalu (mm)	330	Hrubá hmotnost (kg)	0.481

HENDI

Tools for Chefs

Šířka obalu (mm)	180	Čistá hmotnost (kg)	0.481
Výška vnitřního obalu (mm)	225		